



NAMASTE  
RESTAURANT

Serving Happiness





Serving Happiness®

**NAMASTE**  
RESTAURANT



Гарын алгаа хавсарч инээмсэглэн **НАМАСТЭ** хэмээн мэндлэх нь Энэтхэгийн уламжлалт ёс заншил юм. Намастэ гэдэг нь тухайн хүнээ нийгмийн гарал, нас, хүйс, шашин шүтлэг үл харгалзан хүндэтгэн мэндлэх дээд хэлбэр юм.

Pressing hands together with a smile to greet Namaste - A common cultural practice in India. Namaste is a non contact form respectful greeting and can be used universally while meeting a person of a different gender or social status.







# Spicy level

Халуун ногооны хэмжээ

Та хоолныхоо халуун ногоо буюу  
улаан перцийг дараах хэмжээгээр  
хийлгэх боломжтой.

25%



1.25гр

50%



2.25гр

75%



5гр

100%



15гр



## Our Spicy Scale

(Add more spice to your dish with ARBOL Pepper)

25%



1.25g

50%



2.25g

75%



5g

100%



15g





## АНХААРУУЛГА | DISCLAIMER

Манай хоолнуудын орцонд сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, өндөг, самар түлхүү хэрэглэгддэг тул та эдгээр бүтээгдэхүүнүүдээс харшилтай бол зөөгчөөс зөвлөгөө авна уу.

We use dairy products, nuts & eggs in our dishes, In case of special dietary need please inform the server.

## ТЭМДЭГЛЭГЭЭ | ICONS



Үхрийн мах | Beef



Хонины мах | Mutton



Тахианы мах | Chicken



Загасны мах | Fish



Цагаан хоол | Vegetarian



Беган | Vegan



Цавуулаггүй | Gluten free



Халуун ногоо | Chilli



Хугацаа | Time



Бүтэн порц | Full



Хагас порц | Half





# SALAD & SOUP

САЛАТ | ШӨЛ



## Namaste Salad

270.9 kcal

Холимог ногоо, оливийн тос, зөгийн бал, нимбэгний шүүсээр амталсан Намастэ нэрийн шинэ ногооны салат.



SS1

A salad consisting mostly of fresh vegetables with olive oil, honey and lemon dressing.

15.6

## Chicken & Chana Salad

653.5 kcal



Шавар зууханд шарсан тахианы цээж мах, шош, өргөст хэмх, улаан лооль, яншуй, нимбэг, төмс, салат навч, улаан сонгинотой уургаар баялаг хүйтэн зууш.

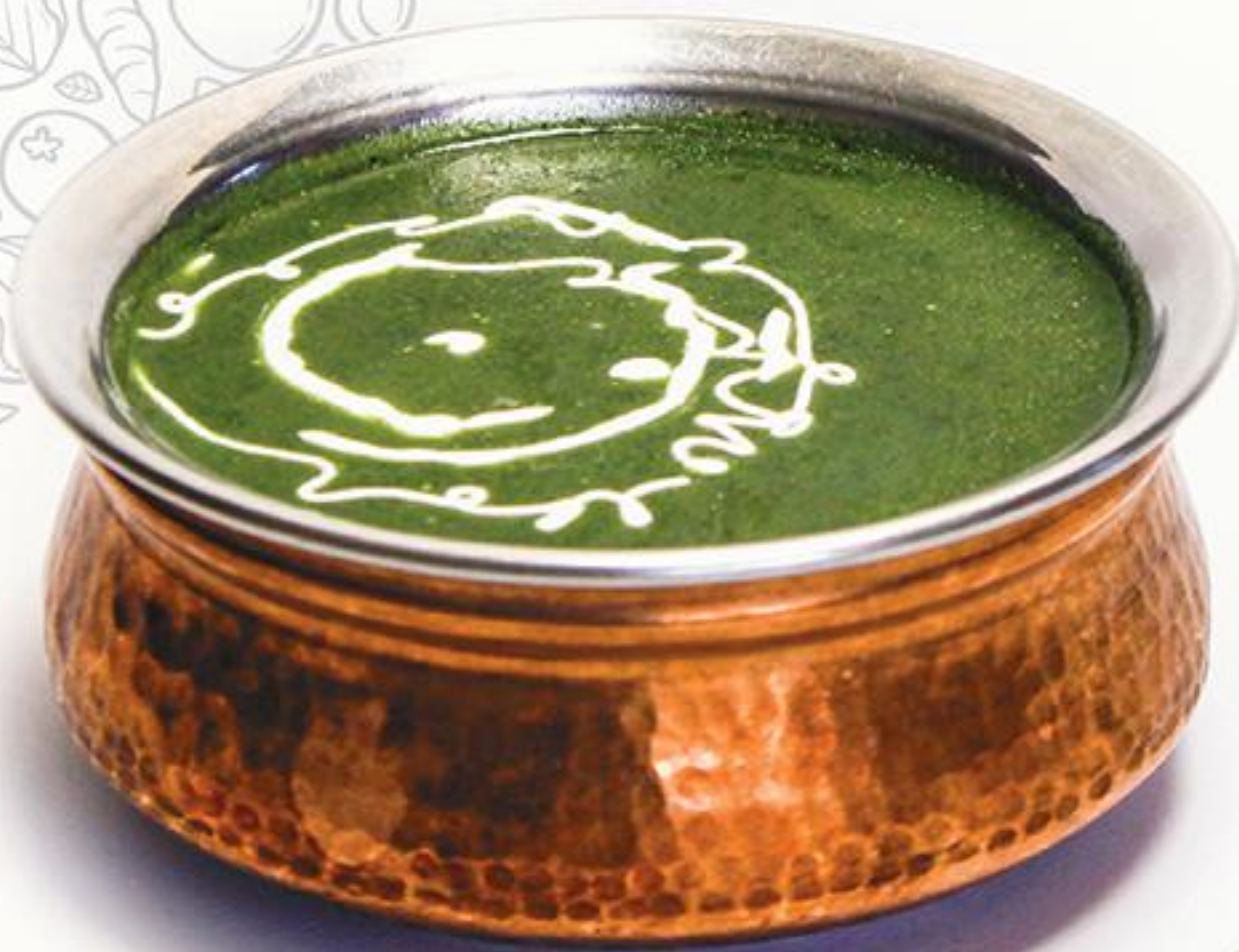
SS2

A Healthy salad, low on Carbs high on Protein made of Chickpeas, Tandoor Roasted Chicken breast, Onion and Potato with Lemon and Cilantro dressing.

21.4







## Green Shorba

449.5 kcal

Улаан лооль, сонгино, цөцгийтэй хуурсан гурил болон Энэтхэг амтлагчтай төмрөөр баялаг бууцайны шөл.

SS3

Rich in Iron, this uses fresh spinach blanched prior to grinding and mixing with in-house made paste of fresh tomato, onion and garlic. Brown roux and fresh cream is added for thickening and smoothing of texture.

16.5

## Tomato Shorba

438.1 kcal

Ногоон яншуй, сонгино, цагаан гаа, ногоон кардамон, нимбэгтэй, улаан лоолийн шөл.

SS4

Fresh Tomatoes, onion, lemon, Ginger, Garlic, fresh Cilantro, Green Cardamom are used to make this flavorful Shorba.

14.8



## Chicken & Coconut Shorba

467 kcal

Наргил модны самрын тосонд хуурсан тахианы цээж мах, холимог ногоо ашиглаж хийсэн өвөрмөц амттай наргилын сүүтэй шөл. 

SS5

Fresh Chicken stock, Chicken breast meat, coconut milk and seasonal vegetables are cooked to perfection in coconut oil which gives it an additional aroma and makes this a favorite soup of many soup lovers.

21.5





# APPETIZER

## ХАЛУУН ЗУУШ

### *Fish Pakora*

788.1 kcal

24 цагийн турш дарж, амталсан шар гурилын зуурмаганд дүрж шарсан шаржигнуурт (ясгүй Вьетнам загас) загасан зууш.

Fish fritters marinated for 24 hours, dipped in our special batter made with chickpea/Gram flour (Besan), Ajwain (carom) seeds,

35.0

A1



### *Paneer Pakora*

1789.4 kcal

Тусгайлан бэлтгэсэн бууцайны Энэтхэг шанз, шар вандуйны гуриланд бүрж шарсан Монгол бяслагтай халуун зууш.

Made from locally produced Pure Paneer (Cottage Cheese), stuffed with blanched spinach and High quality Indian spices. Gram flour batter is used for deep frying.

24.6

A2

### *Paneer Shashlik*

1547.2 kcal

Монгол бяслаг, амтат чинжүү, улаан лооль, цагаан гаа, байцаа, нимбэг, сармис, яншуй, шүүсэн өтгөн тараг, дээд зэргийн Энэтхэг амтлагчаар амтлан шавар зууханд шарсан бяслагтай зууш.

A3

Locally sourced fresh Paneer (Cottage Cheese), fresh veggies i.e. Tomato, Onion, Capsicum, Cabbage, Lemon, Ginger, Garlic, Hung Curd along with high quality Indian spices are mixed together and allowed to rest for 2 hours prior to cooking in Tandoor Oven.

28.0



25 min





## Samosa (2pcs)

599.2 kcal

Төмс, ногоон вандуй, сонгино, яншуй, дээд зэргийн Энэтхэг амтлагч хольж шанзалсан Энэтхэгийн алдарт зууш.

A4

Partially mashed potatoes, green peas tossed with chopped fresh onion, cilantro and high grade Indian spices, cooked in a thick bottom Kadhai pan to make this world famous pastry snack from India.

9.8

## Mix Vegetable Pakora

1630.8 kcal

Каром гоньд, шар вандуйны гурилан зуурмаганд бүрж шарсан холимог ногооны зууш.

A5

Freshly cut Vegetables are dipped in gram flour & carom seeds batter to make this crispy and tasty snack. Gram flour ensures crispness and lesser absorption of oil during the cooking.

20.5



## Chicken Pakora

1138.4 kcal

Нимбэг, цагаан гаа, сармис, гарам масалагаар дарж, Энэтхэг маягаар амталсан шаржигнуур тахиа.

A6

Chicken slices are marinated in lemon, ginger & Garlic paste overnight, dipped in our special batter made with chickpea flour (Besan), Ajwain (carom) seeds, spices and fried to give it crispy and juicy texture.

25.5





# TANDOORI & GRILL

## ШОРЛОГ

### Murg Banno Kebab

845.1 kcal



Гүргэм, шүүсэн тараг, зөөхий, Энэтхэг амтлагчаар дарж хонуулан өндөгний цагаанаар чимэглэж шавар зууханд шарсан тахианы цээж махан шорлог.



T1

Boneless Chicken pieces marinated overnight in Saffron, sour cream, hung curd and Indian herbs & spices based mixture prior to Roasting in Tandoor. Beaten white of egg is used for garnishing.

38.0



### Chicken Malai Tikka

1040 kcal

Цөцгий, шүүсэн тараг, сармис, цагаан гаатай сүмсэнд 24 цаг дарж амтлан Энэтхэг шавар зууханд шарж бэлтгэсэн тахианы цээж махан шорлог.



T2

Chicken cubes Marinated for 24 hrs. Inside a mixture made of sour cream, hung curd, Ginger, Garlic, fresh lemon, "A" Grade Green Cardamom, Garam Masala and cooked in Tandoor oven.

36.0

### Tandoori Chicken

2893.5 kcal



Цөцгий, шүүсэн тараг, сармис, цагаан гаатай сүмсэнд 24 цаг дарж амтлан Энэтхэг шавар зууханд шарсан тахианы махан шорлог.



T3

Chicken drumsticks marinated in Hung Curd and Indian condiments for minimum 24 hrs prior to grilling in Tandoori oven. Tandoori Chicken is a most famous Tandoori item in India and beyond.

39.0





## Hariyali Chicken Kebab

1111 kcal

Бууцай, минт навч, яншуйтай сүмсэнд дарж, Энэтхэг зууханд шарсан төмөр болон уургаар баялаг. (Энэтхэгийн Панжаби мужийн алдартай тахиан махан шорлог.)



T4

This Punjabi style chicken Kebab is made with combination of freshly ground Spinach, Mint and Cilantro. Kebab lovers crave this Tikka due to its Protein and Iron richness.

38.0



## Murg Achari Tikka

694.5 kcal



Дарсан халуун ногоо (Achari)-ын амтлагч, цөцгий, шүүсэн тараг, сармис, цагаан гаанд дарж хонуулсан тахиан махан шорлог.



Freshly ground Indian Achari/pickle spices are used for marinating this flavorful Tandoori Chicken Tikka. Right composition of different herbs N spices imparts this dish unique juicy and spicy flavor.

T5

36.6



## Kathi Wrap

1633.2 kcal

Шавар зууханд шарж, амталсан тахиа, хонины мах, сонгино, улаан лооль, яншуй навч, нимбэг, нунтагласан Энэтхэг амтлагч, өндгөөр бүрсэн Энэтхэг бингийн ороомог.



T6

Stuffing is made of sliced mutton and barbecued chicken meat mixed with onion, Tomato Con-casse, Cilantro, fresh Lemon, ground Indian herbs & Spices. Mixture is rolled in egg coated deep fried bread. A tasty and rich wrap.

36.0







## Namaste Kebab

2499 kcal

Энэтхэг шавар зууханд шарсан шорлог болон хайрсан НАМАСТЭ нэрийн махан цуглуулга.

T7

This giant meat platter consists varieties of the best kebabs from Namaste, a treat for meat lovers. Longer preparation time indicates how labor and expertise intensive this platter could be.

92.5



## Tawa Chilli Mutton

1421.4 kcal



Энэтхэг, Хятад жороор бэлдсэн хонины мах, ногоотой хуурга.

T8

Popular Indian-Chinese recipe for meat lovers. Boneless Lamb meat cubes are tossed up with capsicum, onion, tomato and soya sauce.

43.2



## Tawa Beef Chop

2466.6 kcal

Тусгайлан бэлтгэсэн гүнжидийн сүмсэнд амталсан төмс, улаан сонгино, яншуй, Энэтхэг маягаар шарсан, үхрийн хавирга.

T9

Cooked in pressure cooker with Indian spices, Succulent chops prior to serving are shallow fried on thick bottom griddle pan. Accompanied with Tahini sauce coated potato wedges.

43.0





# MUTTON CURRIES

## ХОНИНЫ МАХТАЙ КАРРИ



### *Kadhai Lamb*

1794.6 kcal

Ширүүн гал дээр удаан чанаж болгосон сонгино, улаан лоолийн сүмс, утааны амттай хонины махтай карри.

M1

Meat assorted with capsicum, onion and tomato based spicy / mild sauce and herbs. Prolonged cooking method is applied for bursting flavors out and imparting open fire aroma.

● 38.5    ◐ 31.0

### *Gosht & Qureshi*

1574.9 kcal

Хонины шаант, сонгино, сармис, яншуй, цагаан гаа, улаан лоольтой карри.

(Энэтхэг улсын засгийн газрын дээд шагнал хүртсэн алдартай тогооч Имтиаз Күрешийн тусгай жороор бэлтгэсэн шаанттай карри.)

M2

Named after the legendary Chef Imtiaz Qureshi of India. Mutton Shank cooked in tomato and onion based gravy with the fine combination of Mughlai herbs and spices.

36.8





## Saag Mutton

1545.9 kcal

Хонины мах, сонгино, сармис, улаан лооль, төмөр болон уургаар баялаг бууцайтай карри.

M3

Or alternatively "Palak Gosht", meat in fragrant Spinach Sauce. Cooked together with onion, garlic and tomatoes, Saag mutton makes an awesome main dish. It provides meat based protein and greens in one dish.

● 39.0    ◐ 33.0



## Rogan Josh

1935.9 kcal

Хонины мах, тараг, сонгино, сармис, цагаан гаа, Кашмирын улаан перецтэй хонины махтай карри.

(Кашмир мужийн алдартай хоол.)

M4

Kashmiri specialty Rogan Josh is made with lamb meat in yogurt and curry spices. The red color is derived from Kashmiri Mirch (Paprika from Kashmir region).

● 37.7    ◐ 31.8



## Mutton Vindaloo

1510.5 kcal

Энэтхэгийн Гоа мужаас гаралтай энэхүү хоол нь халуун ногоо, исгэлэн амт хосолсноор Энэтхэг хоолнуудын дунд дэлхий даяар алдартай. Хонины махыг цууны хүчилд дарж хонуулан энэтхэг амтлагч болон халуун чинжүүтэй хольж чанаж болгосон хонины махтай карри.

M5

From the state of Goa in India, this dish is popular worldwide for its unique hot and sour taste especially among the spicy food lovers. Vinegar marinated mutton cooked with whole spices, potato and chilies for making this delish recipe.

● 37.7    ◐ 31.8





# BEEF CURRIES

## ҮХРИЙН МАХТАЙ КАРРИ



### Beef Curry with Vegetable

1550 kcal

Сонгино, сармис, яншуй, улаан лооль, цагаан гаа, зөөхий, кешью самрын сүмсэнд чанаж болгосон зөөлөн амттай үхрийн мах, ногоотой карри.


**B1**

Beef and peppers along with seasonal vegetables stewed in a mild tomato sauce.

● 38.5 ◐ 32.2

### Coconut Beef Curry

945.1 kcal

Наргил модны самрын тосонд хуурсан сонгино, улаан лооль, үхрийн мах, Энэтхэг амтлагч, наргил модны самрын үйрмэгтэй өвөрмөц амттай үхрийн махтай карри. (Энэхүү хоол нь Энэтхэгийн өмнөд хэсэг буюу далайн эргийн нутаг орчмын амтыг мэдрүүлсэн хоолны төлөөлөл юм.) 

**B2**

A delicious, creamy sauced beef curry with coconut cream and fine Indian herbs and spices.

● 41.3 ◐ 35.0







## Saag Beef

1545.9 kcal

Үхрийн мах, сонгино, сармис, улаан лооль, төмөр болон уургаар баялаг бууцайтай карри.

**B3**

Or alternatively "Palak Gosht", meat in fragrant Spinach Sauce. Cooked together with onion, garlic and tomatoes, Saag beef makes an awesome main dish. It provides meat based protein and greens in one dish.

 39.1  33.3

## Kadhai Beef

1672.9 kcal

Ширүүн гал дээр удаан чанаж болгосон сонгино, улаан лоолийн сүмс, утааны амттай үхрийн махтай карри.

**B4**

Meat assorted with capsicum, onion and tomato based spicy / mild sauce and herbs. Prolonged cooking method is applied for bursting flavors out and imparting open fire aroma.

 39.6  32.2





# CHICKEN CURRIES

## ТАХИАНЫ МАХТАЙ КАРРИ

### *Creamy Chicken*

1686.5 kcal

Шавар зууханд шарж болгосон тахиа, зөөхий, кешью самар, сүү, Энэтхэг тогоочийн тусгай жороор бэлтгэсэн зөөлөн амттай тахианы махтай карри. (Н.Алам тогоочийн зохиосон гарын хоол.)

C1

Mughlai style curry being made using grilled Malai tikka, Cashew nut, cream and other Indian condiments, cardamom gives the unique aroma, flavor and taste. You will love this creation of our Chef "Nasir Alam"

37.8



### *Chicken Tikka Masala*

1041.5 kcal



Шавар зууханд шарж болгосон тахианы мах, Энэтхэг маягаар бэлтгэсэн улаан лоолийн соус, яншуй, кешью самар, цагаан гаатай карри. (Энэхүү карри нь Их Британи-д ихээхэн алдартай юм.)

C2

Marinated and broiled chunks of chicken in a creamy, spice-infused tomato sauce. Very famous among Indian food lovers. It is among the United Kingdom's most popular dishes.

36.8







## Butter Chicken

1404.7 kcal



Энэтхэг хоолны дундаас дэлхийд хамгийн алдартай карри-тай хоолны ХААН гэгдэх зөөлөн амттай тахианы махтай карри.

C3

The king of curries uses Tandoor grilled pieces of chicken cooked in tomato sauce with plenty of butter, cashew nut, is a favorite specialty all over the world. Butter Chicken is the most ordered dish of our restaurant.

● 37.9    ◐ 31.6



## Coconut Chicken Curry

914.5 kcal



Наргил модны самрын тосонд хуурсан сонгино, улаан лооль, тахианы мах, Энэтхэг амтлагч, наргил модны самрын үйрмэгтэй өвөрмөц амттай тахианы махтай карри. (Энэтхэг хоол нь Энэтхэгийн өмнөд хэсэг буюу далайн эргийн нутаг орчмын амтыг мэдрүүлсэн хоолны төлөөлөл юм.)

C4

Chicken cooked in coconut milk, Indian herbs and spices and serve garnished with desiccated coconut this brings Indian coastal taste to your plate.

● 40.0    ◐ 33.5



## *Saag Chicken*

969.7 kcal

Тахианы мах, сонгино, сармис, улаан лооль, төмөр болон уургаар баялаг бууцайтай карри.

C5

An amazing combination of chicken and spinach. Cooked together with onion, garlic and tomatoes. Saag chicken makes an awesome main dish. It provides meat based protein and greens in one dish.

● 36.8    ◐ 31.0



## *Kadhai Chicken*

1478.5 kcal

Ширүүн гал дээр удаан чанаж болгосон сонгино, улаан лоолийн сүмс, утааны амттай тахианы махтай карри.

C6

Chicken tikka cooked with capsicum, onion, fresh cilantro and tomato based spicy / mild sauce and herbs. Prolonged cooking method is applied for bursting flavors out and imparting open fire aroma.

● 36.8    ◐ 31.0



# VEGETABLE, VEGAN ЦАГААН ХООЛ CURRIES



## Shahi Paneer

2142.1 kcal

Кешью самар, сонгино, улаан лооль, амтат чинжүү, масло, цөцгийтэй сүмс, уургаар баялаг Монгол бяслагтай карри.



V1

Kadhai gravy – (cumin & coriander seeds, chopped Onion, tomato and sliced capsicum)  
Creamy gravy- (Tomato, onion, Cashew nuts, Ghee and cream) are being used together for making this soft cottage cheese dominated dish .

● 34.5    ◐ 30.0

## Aloo Gobhi

421.9 kcal

Төмс, сонгино, улаан лооль, яншуй, цэцэгт байцаатай карри. (Энэтхэгийн Панжаби мужаас гаралтай дэлхийд алдартай цагаан хоолтнуудын идэх дуртай карри.)

V2

A vegetarian Punjabi dish with potatoes (Aloo), Cauliflower (Gobhi), cooked in tomato and onion based sauce. The most common dish in Indian restaurants across the globe, which means diners love this delight.

● 27.5    ◐ 23.1





## *Daal Makhni*

529 kcal

Панжаби мужийн АЛДАРТАЙ ЦАГААН ХООЛ. Бүхэл үрийн хар вандуйг 24 цаг усанд дэвтээж бэлтгэсэн, сармис, цагаан гаа, улаан лооль, сонгино, зөөхий, шар тостой вандуйны карри.

V3

Originating from the Punjab region. Whole black lentil, red kidney beans, gram lentil are soaked in water overnight and cooked with butter and cream. The dish gets its richness from the use of cream. Vegetarians or Non-vegetarians both fancy this finger-licking Daal alike.

● 33.5    ◐ 29.7



## *Baingan Bharta*

866.4 kcal

Энэтхэг шавар зууханд шарсан хаш, сонгино, үр хальсыг нь ялгасан улаан лооль, яншуй навч, цагаан гаа, гарам масала амтлагчаар хийсэн нүүрс ус багатай карри.



V4

Best low-carb friend one can always count on, Eggplant are roasted in Tandoor oven before peeling off and mixing with gravy made of finely chopped onion, tomato concasse, fresh cilantro and Garam Masala. Include in your order now, thank the Chef later.

● 34.5    ◐ 31.0





## Palak Paneer

1288.1 kcal

Бууцайны өтгөрүүлсэн сүмс, сармисны нухаш, сонгино, улаан лооль, гарам масала болон грек чирэгээр амталсан Монгол бяслагтай карри.

V5

This combines thick puree of Spinach tempered with hand crushed Garlic, finely chopped onion, tomato, seasoned with Garam Masala and fenugreek leaves, etc. Cottage cheese cubes are added into this healthy and Tasty dish prior to serving.

● 34.5    ◐ 31.0

## Chana Masala

833.6 kcal



Сонгино, улаан лооль, яншуй навч, Энэтхэг амтлагчтай сүмсэнд чанаж болгосон Гарбанзо шоштой карри.



Stewed Chic-peas/Garbanzo beans with Masala made of diced onions, tomatoes, cilantro, Indian Herbs and Spices. Truly a lip smacking gluten free dish.

V6

35.0



## Yellow Daal Tadka

684.2 kcal

Шар вандуйны уургаар баялаг карри.

V7

A full - flavored lentil dish tempered with a sprinkling of green and red chilies.

● 26.0    ◐ 21.4





# BIRYANI

## ЭНЭТХЭГ ПЛОВ

Биряани гэдэг нь Энэтхэг дэд тивийн хоолны сайн сайхны илэрхийллийн төлөөлөл болсон хоол юм. Энэхүү хоолны гайхалтай амт, үнэр, товруун будаатай ямарч төрлийн биряанигаас сонголт хийхэд та Энэтхэгийн Муглай (эртний Могул хаадын амтархан таашаадаг хүндэтгэлийн зоог) зоогийн тансаг амтыг мэдрэх болно.

Biryani is a celebration of all that is great about Indian sub-continent food! The aromas, the vibrant color, that fluffy rice. Choose from any Biryani (Chicken/Lamb/Veg) of your choice and enjoy the Mughlai feast.



### *Lamb Biryani*

2143.3 kcal

Хонины мах, масала амтлагч, яншуй, өндөг, вандуй, сонгино, урт үрийн **БАСМАТИ** будаатай Энэтхэг Плов.

BR1

● 43.1    ◐ 34.5





## *Chicken Biryani*

1856 kcal

Тахиан махтай Энэтхэг плов.

BR2

● 41.2    ◐ 33.0

## *Vegetable Biryani*

1338.2 kcal

Ногоотой Энэтхэг плов.

BR3

● 34.6    ◐ 28.6





# BASMATI RICE

## ЭНЭТХЭГ БАСМАТИ БУДАА

"Будааны хаан" хэмээх БАСМАТИ будаа нь урт нарийн үр бүхий анхилуун үнэртэй бөгөөд голчлон Энэтхэгийн Гималайн уулс, Пакистаны хил орчмын өндөрлөг газруудад ургадаг юм. Амт үнэр нь маш анхилуун бөгөөд агшаасны дараа үр нь салж хөвсийдөг. Хоолонд ихэвчлэн анхилуун чанарыг нь тодотгох зорилгоор халуун ногоо амтлагчтай хамт хэрэглэдэг.

### *Lemon Rice*

444.6 kcal

Нимбэг, газрын самар болон Энэтхэг амтлагчтай будаа.

Steamed Basmati rice sautéed with lemon juice, roasted peanut and spices.

12.6

R1



### *Matar Pulao*

390.9 kcal

Амтат чинжүү, ногоон вандуй, турмериктэй хуурсан будаа.

R2

Steamed Basmati rice sautéed with turmeric chopped capsicum & green peas.

● 11.5

◐ 8.0





## Jeera Rice

378.8 kcal

Кумин гоньд яншуйтай хуурсан будаа.

R3

Steamed Basmati rice sautéed with roasted cumin seed.

10.9

## Saffron rice

378.8 kcal

Дэлхийн хамгийн үнэтэй амтлагч болох гүргэм буюу /сафрон /-той будаа.

R4

Steamed Basmati rice sautéed with Saffron.



15.5



10.9



## Plain Rice

334.7 kcal

Агшаасан Басмати будаа.

R5

Steamed Basmati rice.



10.3



6.9





# INDIAN NAAANS

ЭНЭТХЭГ БИН

## *Butter Naan*

844.1 kcal

Цөцгийтэй Энэтхэг бин.

N1

9.2



## *Garlic Naan*

900.8 kcal

Сармистай Энэтхэг бин

N2

10.9





## Naan Basket

2589 kcal

Энэтхэг бингийн цуглуулга.

N3

31.5

## Nigella Seeds Naan

Нижелла сатива цэцгийн  
үртэй Энэтхэг бин.

844.1 kcal

N4

9.5



## Cheese Naan

991.4 kcal

Бяслагтай Энэтхэг бин.

N5

13.2







## Tandoori Roti

236.2 kcal

Тосонд хайраагүй 2-р гурилаар хийсэн өндөггүй Энэтхэг бин.

N6

Eggless, fatless, whole,wheat flour bread.

5.1

## Dhakai Naan

844.1 kcal

Бангладешийн Дака хотоос гаралтай Энэтхэг тогоочийн нарийн ур чадвар шингэсэн давхаргатай бин

N7

Originally from Dhaka, A layered Naan requires special skills for its preparation, a must to try Naan.

12.6



## Lachha Paratha

939.5 kcal

Хоёрдугаар гурил, ажвайн гоньдтой далан давхар бин.

N8

Carom or Ajwain flavored Layered bread made of Whole wheat flour.

12.6



# SIDES

## ХАЧИР

### *Paneer Khurchan*

929.5 kcal

Уургаар баялаг Монгол бяслаг, сонгино, яншуй, улаан лооль, өргөст хэмх, ногоон халуун чинжүү, яншуйны үр, турмериктэй Энэтхэг хачир.

S1

Chef's choice, Protein loaded Cottage Cheese cubes are studded with finely chopped onion, tomato, Cilantro leaves, fresh green chillies, coriander seeds and pinch of Turmeric.

20.4



### *Raita*

153 kcal

Дөрвөлжин хэрчсэн өргөст хэмх, улаан лооль, сонгино, тарагтай хольж амталсан Энэтхэг хачир.

S2

Chopped, raw vegetables such as cucumber, onion are mixed into the yoghurt.

11.5



### *Urid Papad*

138 kcal

Шар вандуйны гурилан чипс (тосгүй, цавуулаггүй.)

S3

Lentil chips.

1.2







## Plain Yogurt

151.2 kcal

Цөцгийтэй тараг.

S4

Locally sourced fresh yogurt.

6.0



## Anda Bhurji

676.4 kcal

Сонгино, халуун чинжүү, яншуй, улаан лооль, турмериктэй Энэтхэг маягаар задалж шарсан өндөг.

S5

Indian style Scrambled egg with sautéed chopped onions, chilies and optional spice.

12.0





# DESSERT

## АМТТАН

### *Gulab Jamun* [2pcs]

429 kcal

Энэтхэгийн алдартай амттан, тосонд шарсан хуурай сүүний нунтаг, ногоон кардамонтой, чихрийн сиропонд дүрж амталсан амттан.

One of India's most popular sweets, Gulab Jamun are fried sweet balls which are made of dried milk and then dunked in a cardamom flavored sugar syrup.

D1

11.5



### *Berry Coconut Frozen Yogurt*

418.5 kcal

Намастэ нэрийн гүзээлэгэнэ, зөгийн бал, наргил модны самрын үйрмэгтэй хөлдөөсөн тарган зайрмаг.

D2

This House made frozen yogurt uses strawberry and desiccated coconut.

9.6



### *Mango Frozen Yogurt*

400.5 kcal

Намастэ нэрийн мангоны нухаш, зөгийн балтай хөлдөөсөн тарган зайрмаг.

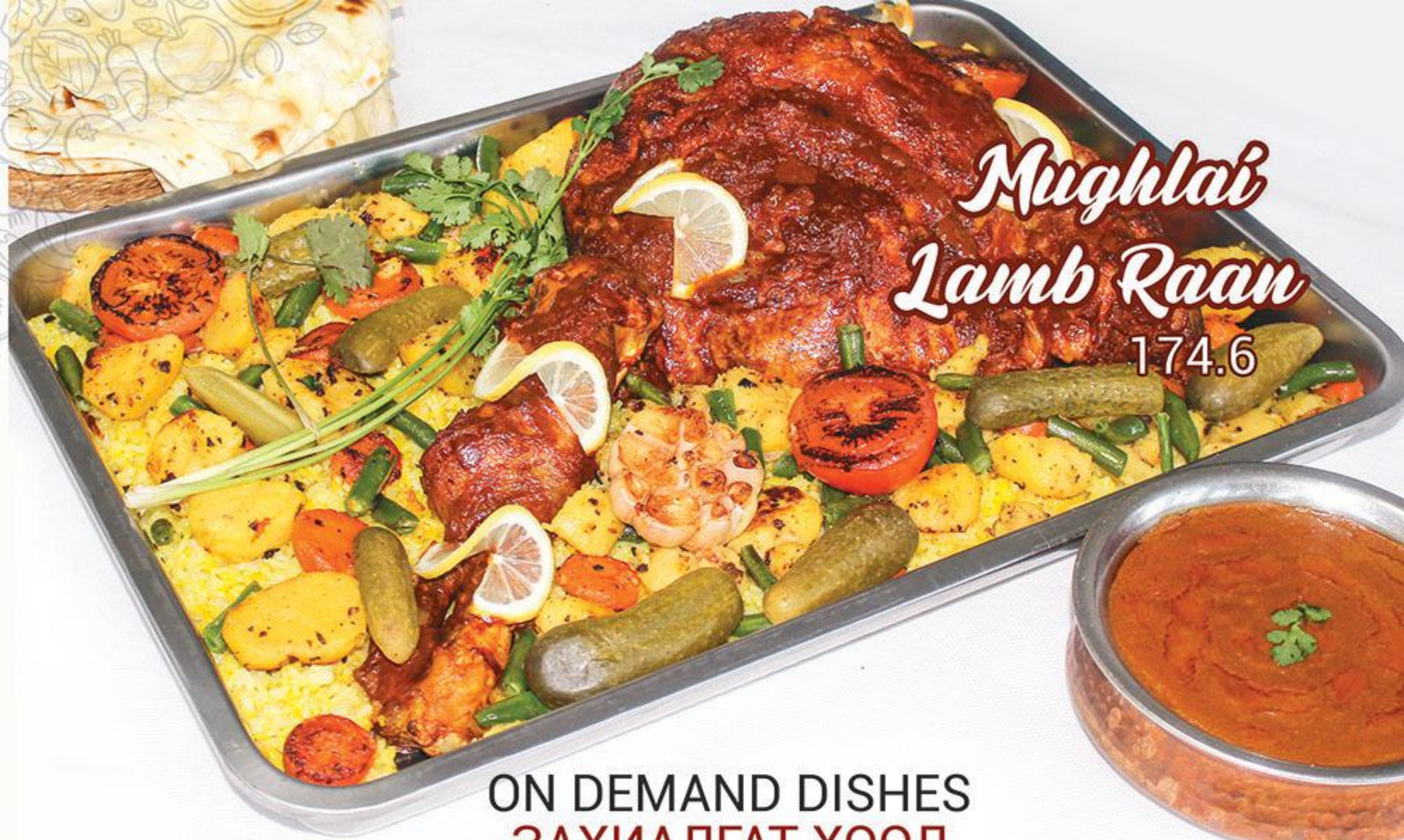
D3

This House made frozen yogurt uses mango pulp and fresh yogurt.

9.6







*Mughlai*  
**Lamb Raan**  
 174.6

**ON DEMAND DISHES**  
**ЗАХИАЛГАТ ХООЛ**

Beef Biryani	37.9/ 49.5
Tawa Lamb Chop	38.4
Chhole Bhature (2-Bhature)	43.8
Curd Rice	27.0
Omellete-2 Eggs	15.0
Aloo Parantha	16.2
Kadhai Paneer	38.4
Navarattan Korma	36.0
Masala Papad	7.8
Kadhai Vegetable	34.8



# KID'S MENU

5 - 12 НАСНЫ ХҮҮХДҮҮДЭД ТОХИРОМЖТОЙ.



## *Khatta Meetha Chicken*

976.8 kcal

Өндөгний зуурмаганд дүрж шарсан, алимны цуу, зөгийн бал гүнжидийн үр болон тосоор амталсан тахианы цээж мах.

K1

Sliced Chicken Breast dipped in flour & egg batter, deep fried and tossed in sesame oil with honey and apple vinegar and soya sauce to give it a sweet and sour flavor.

9.9

## *Chicken & Chips*

348.5 kcal

Нимбэг, цагаан гаа, сармис, гарам масалагаар амталсан шаржигнуур тахиа.

Chicken slices are marinated in lemon, ginger & Garlic paste, dipped in our special batter made with chickpea flour (Besan), Ajwain (carom) seeds, spices and fried to give it crispy and juicy texture.

K2

9.9



## *Pizza Parantha*

545.3 kcal

Энэтхэг маягийн тахианы махтай пицца.

K3

Indian style chicken pizza, folded to give it a Parantha look.

9.9





**DRINKS  
MENU**





# SPECIAL TEA



## MASALA TEA (INDIAN TEA)

Масала цайг хийхдээ хар байхуутай хамт онцгой үнэр амт бүхий амтлагчууд, ургамлуудыг тусгай аргаар хандалж бэлтгэдэг. Энэтхэгээс гаралтай энэхүү цай нь одоо цагт дэлхий өнцөг булан бүрд түгж, олонд танигдсан онцгой цай юм.

Masala Tea OR chai is a flavored tea beverage made by brewing black tea with a mixture of aromatic spices and herbs. Originating in the Indian subcontinent, the beverage has gained worldwide popularity.

5.5K



## TURMERIC TEA

Турмерик цай нь олон оронд танигдсан алдартай цай юм. Энэтхэг, Хятадын уламжлалт анагаах ухаанд эмчилгээний журмаар мянга, мянган жилийн турш турмерикийг ашиглаж ирсэн байна.

Turmeric tea is one popular form of consuming turmeric. Which has been used as an herbal remedy for thousands of years in Indian Ayurveda and Chinese medicine.

13.8K



## CINNAMON TEA

Синнамон цай нь анагаах болон онцгой өвөрмөц амтаараа хүмүүст танигдсан цай юм. Энэхүү цай нь таны бодисын солилцоог идэвхжүүлэх, үрэвслийг намдаах, эмэгтэйчүүдийн эрүүл мэндэд ач тустай.

Cinnamon tea is a popular beverage favored for both its medicinal properties and unique flavor and taste. It boosts your metabolism, fights inflammation for woman health.

13.8K



## CLOVE & HONEY TEA

Башир цэцгийн үр болон зөгийн бал хоёрын нэгдэл нь элгэнд ач тустай мөн хоолойн өвдөлтийг намдаадаг. Зөгийн бал нь арьсыг чийгшүүлэх үйлчилгээтэй.

The combination of Clove and honey are very helpful for the liver and reduces sore throat. Honey helps to moisturize the skin.

13.8K





## JASMINE DOWNY GREEN TEA

Гайхамшигт жасмин цэцгийн цай нь элэг, цэс болон бөөрний үйл ажиллагааг тэнцвэржүүлж гадны нөлөөнөөс хамгаална. Түүнчлэн биеэс хорт бодисыг гадагшлуулж, бүхимдлыг арилгаж тайвшруулна.

YONG GREEN TEA LEAVES SCENTED WITH JASMINE WILL SLOWLY UNFOLD THE RICH AND SMOOTH SWEET FLORAL FLAVOR. JASMINE TEA WILL HELP TO IMPROVE DIGESTIVE PROCESS AND LOWER CHOLESTEROL.



## ROSELLA

9.9K

Росэлла цай нь антиоксидант ихээр агуулдаг тул холестеринь хэмжээг багасгаж, артерийн даралт буулгаж, хавдраас урьдчилан сэргийлнэ.

HERBAL TEA THAT HAS A TART, CRANBERRY-LIKE FLAVOUR VERY RICH WITH ANTIOXIDANTS WHICH HELPS YOU TO IMPROVE IMMUNE SYSTEM, RELIEF FROM HIGH CHOLESTEROL AND REDUCE THE RISK OF CANCER.



## MINT BLACK TEA

9.9K

Целон цайг органик гааны хамтаар хосолсноор нойр сэргээж, өдрийн туршид сэргээх үйлчилгээтэй. Гаа нь хар цайны хамтаар биед төмрийг илүү шингээж гэдэсний хямралаас урьдчилан сэргийлнэ.

CEYLON TEA FLAVORED WITH ESSENTIAL OIL OF THE MINT PROVIDES YOU WITH BOOST OF ENERGY. MINT ENHANCES IRON ABSORPTION AND PREVENTS FROM UPSET STOMACH.



## WELLNESS GREEN TEA

9.9K

Гаатай ногоон цай нь биеийн эсэргүүцэл, дархлааг сайжруулж, ханиад томуунаас урьдчилан сэргийлнэ. Түүнчлэн жирэмсний хордлого болон дотор муухайрах мэдрэмжийг багасгана.

THIS GREEN TEA BLEND WITH MINT AND LEMONGRASS WITH HINT OF LEMON WILL BOOST YOUR IMMUNE SYSTEM AND PREVENT FROM COLD. THIS UNIQUE TEA BLEND CAN PROVIDE RELIEF FROM COMMON EARLY PREGNANCY SYMPTOMS.

9.9K



# ORGANIC WITH POT TEA

## GENMAICHA GREEN TEA



Будаатай япон ногоон цай нь өөх тос хайлуулж, бодисын солилцоог хурдасгахаас гадна хоолны амт сайжруулна.

THIS JAPANESE GREEN TEA WITH ROASTED BROWN RICE GIVES YOU VELVETY NOTE OF POPCORN AND CHESTNUT.

GENMAICHA HAS ABILITY TO BURN FAT, REVITALIZE HEALTH AND ENHANCE THE FLAVOR OF FOOD.

9.9K



## EARL GREY CEYLON BLACK TEA

Уг дээд зэргийн цейлон навчин цай нь бергамот болон жүржийн тусгайлан гаргасан тосны хандтай учир жимсэрхэг амт болон аагтай өтгөн амтаараа тун онцлог дэлхийд алдартай цайны нэг юм.

RICH DARK PREMIUM CEYLON TEA BLENDED WITH THE OIL OF THE CITRUS FRUIT BERGAMOT GIVES YOU LIGHT SOOTHING TASTE AND GREAT AROMA.

9.9K



## FORMOSA POUCHONG OLONG TEA

Кокос болон ванилийн амттай уг цай нь хоол боловсруулалтыг сайжруулж, цусан дахь холестериньг бууруулна. Арьсыг чийгшүүлэх үйлчилгээтэй.

THIS TEA THAT PICKED TENDERLY WITH HAND WILL GIVE YOU DELIGHTFULLY MELLOW, SMOOTH, RICH FLAVOR WITH HINT OF CREAM AND ROSE BUDS. OLONG TEA IS IDEAL FOR SEA FOOD AND DESSERTS.

9.9K



# LASSI

## ЛАССИ

ТА БҮХЭНДЭЭ **ЛАССИ** ХЭМЭЭХ ЭНЭТХЭГ БОЛОН ПАКИСТАН ДАЯАР ӨРГӨН ХЭРЭГЛЭДЭГ ТАРГААР ХИЙДЭГ УНДНЫ ТӨРЛИЙГ САНАЛ БОЛГОЖ БАЙНА. ЛАССИ НЬ ВИТАМИН D, КАЛЬЦИ, СҮҮН ХҮЧЛЭЭР БАЯЛАГ ТУЛ ДАРХЛААГ НЭН САЙН ДЭМЖДЭГ БӨГӨӨД АШИГТ БАКТЕРИЙГ ТЭНЦВЭРЖҮҮЛЖ, ХООЛ БОЛОВСРУУЛАХ СИСТЕМД АЧ ТУСТАЙ УНДНЫ ТӨРӨЛ ЮМ.



**MANGO LASSI**

☐ 8.6K  
● 11.6K



**STRAWBERRY LASSI**

☐ 7.9K  
● 10.6K



**KIWI LASSI**

☐ 7.9K  
● 10.6K



**SWEET LASSI**

8.6K



**SALT LASSI**

8.6K





## SOFT DRINKS

<b>KHUJIRT WATER 0.5L</b>	4.7K
<b>KHUJIRT SPARKLING 0.5L</b>	5.1K
<b>BONAQUA WATER 0.5L</b>	3.7K
<b>BONAQUA SPARKLING 0.5L</b>	3.9K
<b>ЭКОС УС 0.5L</b>	4.5K
<b>JUICE - BLUEBERRY 0.25L /1L</b>	3.9K / 13.9K
<b>JUICE - ORANGE 0.25L /1L</b>	3.9K / 13.9K
<b>JUICE - APPLE 0.25L /1L</b>	3.9K / 13.9K
<b>COCA COLA 0.33L</b>	5.0K
<b>COLA ZERO 0.33L</b>	5.0K
<b>SPRITE 0.33L</b>	5.0K
<b>FANTA /ORANGE, GRAPE/ 0.33L</b>	5.0K
<b>+C 0.33L</b>	5.0K
<b>PEPSI 0.33L</b>	5.0K
<b>MOUNTAIN DEW 0.33L</b>	5.0K
<b>7 UP 0.33L</b>	5.0K
<b>SODA 0.33L</b>	5.0K
<b>TONIC 0.2L</b>	4.0K
<b>GINGER ALE 0.2L</b>	4.0K





## BEER

<b>KALTENBERG 0.5L</b>	9.9K
<b>HEINEKEN 0.33L</b>	8.9K
<b>TIGER 0.5L</b>	7.9K
<b>ALTAN GOBI 0.45L</b>	7.9K
<b>SENGUR RADLER 0.45L</b>	7.9K
<b>SENGUR 0.45L</b>	7.9K
<b>SENGUR DRAFT 0.5L</b>	7.9K
<b>SENGUR DRAFT 0.33L</b>	6.9K

## GIN, COGNAC

50ML

BOTTLE

<b>HENNESSY V.S.O.P 0.7L</b>	27.0K	350.0K
<b>BOMBAY SAPPHIRE 1L</b>	10.0K	165.0K
<b>GORDON'S 1L</b>	8.5K	165.0K



## WHISKY

50ML

BOTTLE

<b>JACK DANIEL'S 1L</b>	16.0K	280.0K
<b>J/W BLACK LABEL 1L</b>	17.0K	300.0K
<b>CHIVAS REGAL 1L</b>	18.5K	330.0K
<b>BALLANTINE'S 1L</b>	14.0K	240.0K



DO NOT SERVE ALCOHOL TO ANYONE UNDER 21  
21 НАС ХҮРЭЭГҮЙ ХҮНД СОГТУУРУУЛАХ УНДААГААР ҮЙЛЧЛЭХГҮЙ





## WINE

<b>BRAVE NEW WORLD <i>SHIRAZ</i></b>	85.0K
<b>WILLIAM HARDYS</b>	75.0K
<b>TIFLISI MARANI <i>KINDZMARAULI MEDIUM SWEET</i></b>	50.0K
<b>TIFLISI MARANI <i>ALAZANI VALLEY /RED/</i></b>	60.0K
<b>TIFLISI MARANI <i>ALAZANI VALLEY /WHITE/</i></b>	60.0K
<b>J.P. CHENET <i>MEDIUM SWEET RED</i></b>	60.0K
<b>J.P. CHENET <i>MEDIUM SWEET WHITE</i></b>	60.0K
<b>HARDYS STAMP <i>SHIRAZ CABERNET SAUV</i></b>	65.0K
<b>HARDYS STAMP <i>SHIRAZ ROSE</i></b>	65.0K
<b>VR MERLOT <i>RED /0.75G/</i></b>	70.0K
<b>HARDYS STAMP <i>SHIRAZ CABERNET SAUV /187G/</i></b>	17.0K
<b>HARDYS STAMP <i>CHARDONNAY SEMILLION /187G/</i></b>	17.0K
<b>J.P. CHENET <i>WHITE /187G/</i></b>	19.5K
<b>J.P. CHENET <i>RED /187G/</i></b>	19.5K





VODKA	50ML	BOTTLE
GREY GOOSE 7L	16.9K	290.0K
ABSOLUTE 7L	12.0K	190.0K
FINLANDIA 7L	11.5K	180.0K
EVOK 0.75L	8.5K	115.0K
EDEN 0.7L	7.2K	80.0K
SOYORKHOL 0.75L	5.0K	55.0K
GOLD CHINGGIS 0.75L	6.0K	70.0K



DO NOT SERVE ALCOHOL TO ANYONE UNDER 21  
 21 НАС ХҮРЭЭГҮЙ ХҮНД СОГТУУРУУЛАХ УНДААГААР ҮЙЛЧЛЭХГҮЙ



